

Weinrevolution im Wallis

Von Angela Kreis-Muzzolini. Aktualisiert um 12:10 Uhr

Weinarchitekt Amédée Mathier aus Salgesch will mit Kellermeister Fadri Kuonen mit einer der ältesten Methoden der Welt den Weinbau neu entdecken.



Pionierarbeit: Amédée Mathier (l.) und Kellermeister Fadri Kuonen.
Bild: Angela Kreis-Muzzolini

Links

www.kvevri.org

Stete Suche nach Neuem

Experimentieren, komponieren und kreieren: Den findigen Weinarchitekten Amédée Mathier und Fadri Kuonen öffnet sich ein neues, grenzenloses Feld. In den Amphoren, den in Georgien Kvevri genannten Tongefässen, setzt die Natur – auf sich allein gestellt – alles auf wunderbare Weise um. Der Boden isoliert, reguliert zugleich die Temperatur für eine schonende Gärung und stabilisiert den Wein. Mit Herzblut Eigenes investieren, «libérer des fonds propres», wie die Romands sagen, nennt Amédée Mathier seine Lebensphilosophie. Der Weinarchitekt und seine Familie, inklusive der 83-jährige Vater Erich, sind Feuer und Flamme für die Idee. «Denn aus Bewährtem Neues entwickeln und, wie hier im Amphorenprojekt, Altes wiederentdecken, daraus Modernes entstehen lassen, das ist es doch, was im Leben wirklich zählt.»

Alte Tradition neu belebt

Der im Osten Europas gelegene Südkaukasus, das heutige Georgien, gilt als Wiege des Weins. Hier wurden vor einigen Jahren 6000 Jahre alte Samen kultivierter Weinreben gefunden, die sich in ihrer Form von den wild wachsenden Reben unterscheiden. Schon vor

7000 Jahren kannten die Völker dieser fruchtbaren Region die Kartuli-Methode, die Verwandlung des Traubensaftes in den vergrabenen Kvevri, wie die Tongefässe hier heissen. Dieses Wissen wurde im Lauf der Jahrhunderte weiterentwickelt und verfeinert. Nun droht das Aussterben der alten georgischen Töpferkunst. Nur gerade noch fünf Menschen im ganzen Land verstehen sich auf die delikate Herstellung der grossen, dünnwandigen Tongefässe, welche zwischen 396 und 1514 Liter Inhalt fassen. Keiner davon ist in der Lage, sein Handwerk einem Lehrling weitergeben zu können. Auch mangelt es an jungen Leuten, die die Tradition erlernen wollen. Damit ist die älteste Weinherstellungsart gefährdet.

Zur Erhaltung der Kvevri-Kelterung haben sich Weinproduzenten und Wissenschaftler aus Deutschland und Georgien zusammengeschlossen.

Die letzte Woche geht in die Geschichte der bekannten Familie Albert Mathier&Söhne im Walliser Winzerdorf Salgesch ein. Fadri Kuonen, der sonst ruhige Kellermeister, war aufgeregt. Am Mittwoch pumpfte er die letzte der fünf vor der Kellerei vergrabenen Amphoren leer. Als ausgebildeter Weintechnologe kennt er das Handwerk der modernen Weinbereitung von der Pike auf. Doch seit er sich auf die uralte Kartuli-Methode aus Georgien (siehe Kasten rechts) eingelassen hat, durchläuft Kuonen einen Lernprozess, der ihm nicht nur Kopfzerbrechen, sondern mehrmals schlaflose Nächte bereitet hat. Schliesslich geht es um gut 4000 Liter Wein, die das Experiment abverlangt.

«Beim reduktiven Ausbau heisst es, stetig präsent zu sein, den Verlauf der Gärung unablässig zu beobachten und wenn nötig korrigierend einzugreifen», erklärt der 36-Jährige die moderne Art der Weinbereitung. Dabei wird der Wein in Druckstahltanks ausgebaut und der Kontakt mit Sauerstoff möglichst vermieden. Das Resultat sind typisch fruchtige Weine mit ausgeprägten Gäraromen.

Die Weinbereitung in den Amphoren basiert auf dem Gegenteil. Das leicht gestampfte Traubengut wird in die nur gerade etwa zwei Zentimeter dicken, inwendig mit Bienenwachs versiegelten Tongefässe gefüllt und die Umwandlung des Zuckers in Alkohol durch die Spontangärung gänzlich der Natur überlassen. Dem Winzer fällt die Rolle des Begleiters, des Wartenden zu. Acht Monate dauerte der Gärprozess der Amphorenweine in Salgesch. Die Sedimente senkten sich, und über den Traubenschalen entstand klarer Wein.

Amédée Mathier, innovationsfreudiger Spross der dritten Winzergeneration, gibt sich zuversichtlich. Vor zwei Jahren begegnete er der über siebentausend Jahre alten Weinbereitungsmethode auf einer Reise durch Georgien, die Wiege des Weinbaus. «Ich bin ein Kind der Rebberge, dem Boden verbunden und liebe die Natur», sagt der studierte Betriebsökonom, der sich an der Handelshochschule St.Gallen in Tourismus und Verkehr ausbilden liess, bevor er in den Familienbetrieb einstieg. Vielleicht fesselte ihn die uralte Weinbereitungsmethode gerade deshalb so sehr, dass er beschloss, vorerst einen Versuch mit den vier einheimischen Rebsorten Cornalin, der Petite Arvine, der schon im 14. Jahrhundert schriftlich verbrieften weissen Traubensorte Rèze und dem Hermitage (Marsanne blanche) zu starten. Aus letzteren beiden soll dereinst der «Weisse Amphorenwein», eine Cuvée der beiden Sorten, zu geniessen sein. Damit übernimmt der Weinarchitekt mit seinem Kellermeister in der Schweiz die Pionierrolle in dieser Art Weinbereitung. «Wir ziehen das Projekt sicher mindestens drei Jahre durch», sagt der Chef der Winzerdynastie, deren Vorfahren 1387 von Marseille nach Salgesch gekommen sind.

Gut möglich, dass sich der Versuch als weitere Spezialität des Hauses etabliert, denn Fadri Kuonen schreibt die für ihn viel intensivere Aromatik und die samtig runden, schön eingebundenen Gerbstoffe der Spontanvergärung zu. Schon heute stuft der Jungwinzer die heute nahezu vergessene Art der Vinifikation mit dem Potenzial zur Herstellung grosser

Weine ein. Die Zeit, sagt er, stelle dabei die wichtigste Komponente dar. Da lernt der Winzer sich in Geduld zu üben.

Doch das Resultat bestätigt die Methode. Degustativ entwickelt sich der junge Wein interessant. Die Sorte Rèze – das «Resi» – weist intensive, sonst unbekannte Harznoten und präsenste Gerbstoffe auf, die Petite Arvine zeigt einen einzigartigen Aromareichtum, und der Cornalin entfaltet im Gaumen viel Schmalz und runde Tannine.

Nur die aussergewöhnlich helle, fast orangebräunliche Farbe erscheint ihm unerklärlich. Im modernen Verfahren liegt der Wein höchstens zwei Monate auf der Maische. Kann es sein, dass sich danach die Farbstoffe so stark abbauen? Vorerst werden die Weine in ungewohntem Kastanien-, Kirschen- und Akazienholz ausgebaut, bevor sie in zwei Jahren abgefüllt werden. Auch das dürfte in der Schweiz ein Novum sein.

Sie seien gespannt, wie die Konsumenten auf den Amphorenwein reagierten, sagt Amédée Mathier. Möglicherweise verlangt diese Art, Wein zu produzieren, eine Einstellungsveränderung. Doch Geduld bringt Rosen und in diesem Fall einen aussergewöhnlichen Wein.

(Berner Zeitung)

Erstellt: 25.06.2010, 12:10 Uhr